



MARQUE: BRAUN
REFERENCE: FS5100BK
CODIC: 4223497



NOTICE



BRAUN

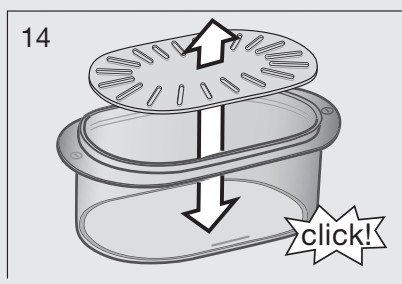
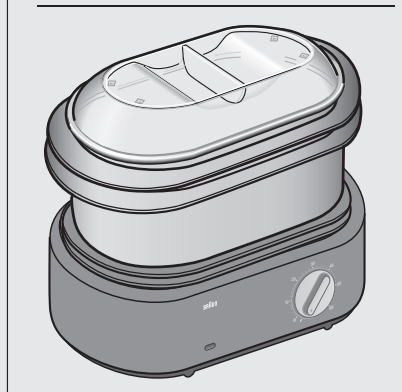
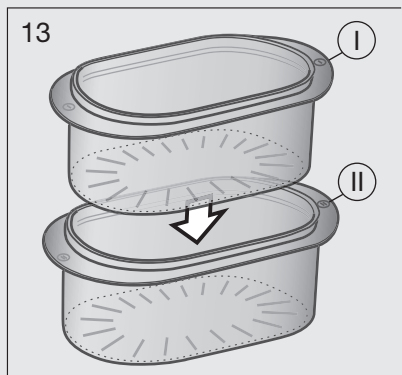
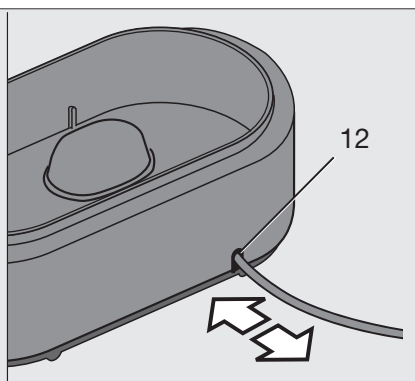
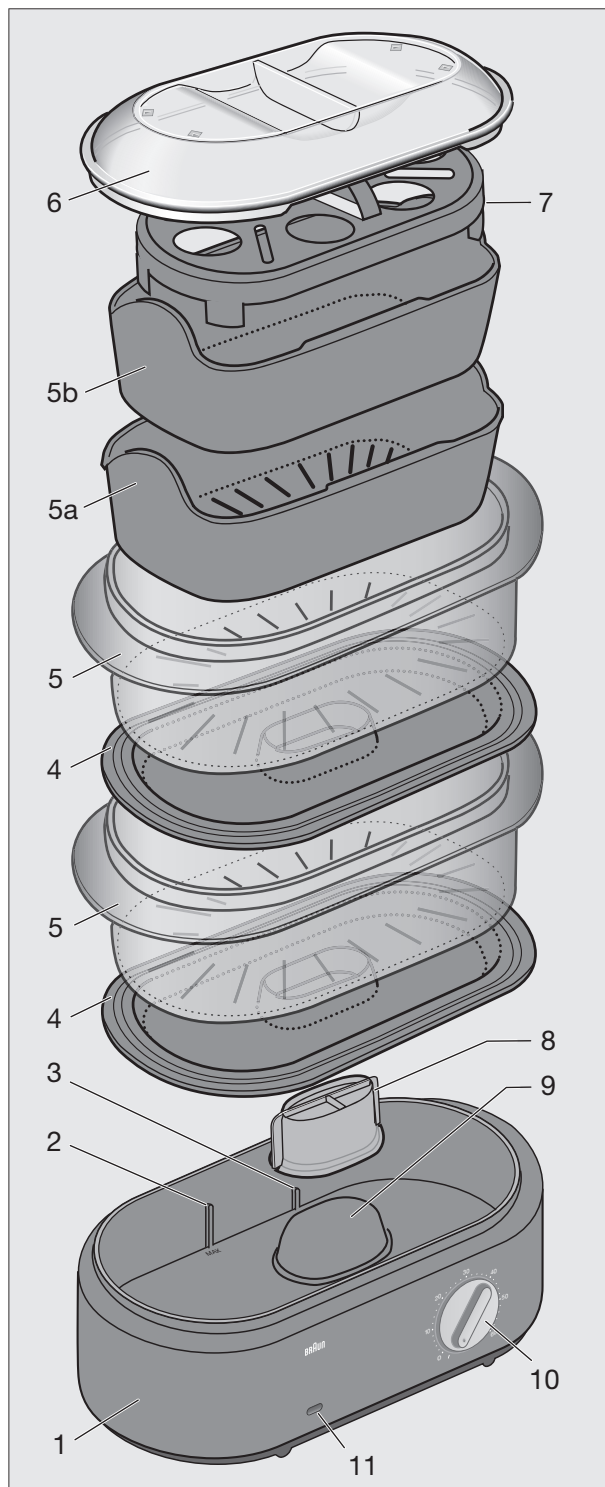
IdentityCollection



Type 3216

www.braunhousehold.com

FS 5100



Français

Nos produits ont été conçus afin de répondre aux plus grandes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous apprécierez pleinement votre nouveau produit Braun.

Votre cuiseur-vapeur FS 5100 a été conçu spécifiquement pour cuire légumes, riz, poissons, viandes et volailles à la vapeur. La cuisson à la vapeur est la façon la plus saine de préparer vos aliments. Ainsi, le goût naturel et les couleurs, les vitamines et les minéraux sont au mieux préservés.

Livre avec attention ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

Importantes mises en garde

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient sous surveillance.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de cet appareil et de son cordon d'alimentation principal.
- Toujours débrancher l'appareil quand il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne jamais immerger la base ① dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique ainsi que pour traiter des quantités domestiques normales.
- Utiliser toujours le panier vapeur ⑤ avec le plateau égouttoir ④.

- Utilisez toujours l'insert ⑤a lorsque vous cuisez des aliments colorés à la vapeur (ex. carottes, paprika, tomates, etc.) afin de réduire les risques de coloration permanente du panier de cuisson à vapeur ⑤.
- Enlevez le panier à riz ⑤b ou l'insert ⑤a uniquement avec le panier de cuisson à vapeur ⑤ du bac d'égouttement ④.
- Ne jamais saisir ou toucher l'appareil sans gants de cuisine et ne pas utiliser l'appareil sans couvercle ⑥. Lorsque vous soulevez le couvercle, tenez le toujours de façon à ne pas entrer en contact avec la vapeur ou avec des gouttelettes d'eau bouillante qui s'en échapperait. Faire attention aux liquides chauds dans les plateaux égouttoirs.
- S'assurer de préserver un espace suffisant autour de l'appareil afin d'éviter d'endommager objets ou placards éventuels.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface chauffante ou au-dessus d'une flamme.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le changement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres Service Agréés Braun (C.S.A. – voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Capacité maximum : 1,2 litre d'eau

Description

- ① Bloc de base
- ② Niveau maximum de remplissage d'eau
- ③ Niveau minimum de remplissage d'eau
- ④ Plateau égouttoir
- ⑤ Panier vapeur avec fentes

- 5a Insert (avec fentes) pour le panier de cuisson à vapeur (5)
- 5b Panier à riz (sans fente) pour le panier de cuisson à vapeur
- 6 Couvercle (transparent)
- 7 Plateau à œufs
- 8 Accélérateur de vapeur (amovible)
- 9 Élément chauffant
- 10 Interrupteur marche/arrêt avec minuteur (60 minutes)
- 11 Voyant de contrôle lumineux pour l'interrupteur 10
- 12 Compartiment de rangement du cordon

Notice : bien nettoyer chaque élément avant la première utilisation. Voir paragraphe « Nettoyage ».

Cuire à la vapeur

1. Remplir la base ① avec de l'eau froide du robinet et mettre en place l'accélérateur de vapeur ⑧. N'ajouter à l'eau, aucun épice, sauce, vin etc ... La quantité d'eau nécessaire (maximum ou minimum) dépend du temps de cuisson sélectionné.

Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson à vapeur ⑤ (ex. légumes, poisson)

Déposez les aliments dans le panier de cuisson à vapeur avec fentes ⑤. Ajoutez les épices une fois la cuisson à la vapeur terminée. Utiliser toujours l'insert 5a lorsque vous cuisez des aliments colorés à la vapeur (ex. carottes, paprika, tomates, etc.) afin de réduire les risques de coloration permanente du panier de cuisson à vapeur ⑤.

Si vous utilisez les deux paniers de cuisson à vapeur ⑤, l'insert 5a ou le panier à riz 5b ne peuvent être utilisés que dans le panier de cuisson à vapeur supérieur.

Cuisson à la vapeur avec le panier à riz 5b (ex. riz, gratins)

Mettez le riz/grains si nécessaire avec un liquide dans le panier à riz. Placez le panier à riz dans le panier de cuisson à vapeur.

Cuisson à la vapeur avec le plateau à œufs ⑦

Pour un maniement simple et pour maintenir les œufs en place durant la cuisson à la vapeur, utilisez le plateau à œufs.

2. Placer le panier vapeur plein sur le plateau égouttoir ④ dans la base ①, et poser le couvercle ⑥ sur le panier vapeur. Sans le couvercle, la consommation électrique est plus grande et la durée de cuisson plus longue. Lorsqu'on utilise les 2 paniers vapeur en même temps, placer le deuxième panier, avec son plateau égouttoir, sur le panier inférieur.

3. Lorsque vous utilisez votre cuiseur vapeur, assurez-vous qu'il soit suffisamment espacé d'autres objets (étagères etc ...) à l'horizontale comme à la verticale.

4. Brancher le cordon dans la prise.

5. Régler le minuteur ⑩. Pour cela tourner le bouton jusqu'à 60 minutes, puis revenir sur le temps de cuisson désiré. Le voyant lumineux ⑪ s'allume et la cuisson vapeur commence.

6. Une fois le temps de cuisson à la vapeur sélectionné terminé, l'appareil s'éteint automatiquement, le témoin lumineux s'éteint et l'alarme du minuteur sonne.

7. Vérifiez que les aliments sont cuits. Portez des gants de cuisine longs. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur «0». Soulevez le couvercle ⑥ avec précaution à cause de la vapeur qui peut s'en échapper. Ne touchez aucun élément chaud. Vérifiez la cuisson des aliments en utilisant une longue fourchette. Si vous souhaitez continuer la cuisson à la vapeur, remettez le couvercle en place et remettez l'appareil en marche en tournant le bouton puis sélectionnez un temps de cuisson.

Lorsque vous utilisez les deux paniers de cuisson à vapeur : Pour vérifier si les aliments sont cuits dans le panier de cuisson à vapeur inférieur, procédez comme suit : Éteignez l'appareil et enlevez le couvercle ⑥. Soulevez avec précaution le panier de cuisson à vapeur supérieur (avec l'insert) et posez-le sur l'envers du couvercle. Puis, en utilisant des gants de cuisine, enlevez avec précaution le bac d'égouttement et vérifiez si les aliments sont cuits. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson dans les deux paniers, placez premièrement le bac d'égouttement sur le panier de cuisson inférieur puis posez le panier de cuisson supérieur avec le couvercle. Remettez l'appareil en marche.

8. Lorsque l'appareil s'éteint automatiquement et que les aliments sont suffisamment cuits, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir lentement. Puis enlevez le panier de cuisson, le panier à riz ou l'insert avec le panier de cuisson, en utilisant des gants de cuisine. L'envers du couvercle ⑥ sert de support pour le panier de cuisson. Retirez les aliments du panier de cuisson ou du panier à riz et épicez à souhait. Pour le démontage, référez-vous au point 7.

9. Les liquides s'étant écoulés sur le plateau égouttoir ④ peuvent être utilisés comme sauces/soupes.

10. Avant de retirer l'eau du bloc de base ① ou pour le nettoyer ou le démonter, toujours le laisser refroidir. Vérifier de bien le débrancher.

Quantités d'eau

La quantité d'eau nécessaire dépend du temps de cuisson. Pour une cuisson allant jusqu'à 20 minutes, remplir la base jusqu'à la ligne minimum de remplissage d'eau ③. Pour une cuisson au-delà de 20 minutes, remplir la base jusqu'à la ligne maximum de remplissage d'eau ②. Vous assurer d'avoir un niveau d'eau suffisant, surtout si le temps de cuisson devait être prolongé. Si la vapeur arrête de se développer, vérifier le

niveau d'eau. Pour cela, débrancher l'appareil et laisser le refroidir légèrement. Soulever le panier vapeur puis le plateau égouttoir avec précaution, puis rajouter de l'eau.

Notice : les éléments de votre cuiseur vapeur FS 5100 sont conçus pour une utilisation de cuisson à la vapeur spécifique. Ne pas les utiliser dans le four conventionnel ou dans un micro-ondes.

Cuisson à la vapeur dans le panier de cuisson à vapeur ⑤ et dans le panier à riz ⑥

Note: pour la cuisson dans un seul panier vapeur, les quantités et les temps sont approximatifs. Les temps mentionnés dans les tableaux s'appliquent également pour la cuisson des petites quantités. Pour des quantités plus importantes, et s'il n'y a pas suffisamment de place pour la circulation de la vapeur, rallonger légèrement les temps de cuisson.

Les temps de cuisson dans le panier vapeur supérieur sont plus longs. Il est donc préférable

- de cuire les aliments ou grosses pièces plus longuement que dans le panier inférieur
- si on mélange des aliments nécessitant des temps de cuisson différents, de mettre ceux qui demandent le temps le plus long dans le panier inférieur. Laisser avancer la cuisson puis placer les aliments à cuisson rapide sur le dessus du panier inférieur.

Légumes et fruits

- Retirer les tiges épaisses de choux, choux-fleurs et brocolis.
- Cuire les légumes verts à feuilles dans des temps les plus courts, car ils perdent facilement leur couleur.
- Les légumes surgelés ne doivent pas être préalablement décongelés avant la cuisson.

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson vapeur
Artichauts	frais	4 (moyen	40/45 mn
Asperges	fraîches	500 g	30/40 mn
Pois/haricots	frais, entiers ou émincés	500 g	25/35 mn
Brocolis	frais	500 g	15/20 mn
Choux de Bruxelles	frais	500 g	20/25 mn
Choux	frais, émincés	500 g	25/30 mn
Carottes	fraîches, émincées	500 g	20/25 mn
Choux-fleurs	frais	500 g	20/25 mn
Courgettes	fraîches, émincées	500 g	15/20 mn
Fenouil	frais, émincé	500 g	15/20 mn
Choux-raves	frais, en cubes	500 g	20/25 mn
Poireaux	frais, coupés	500 g	15/20 mn
Champignons	frais, entiers ou émincés	500 g	20/25 mn (5 mn en moins si tranchés)
Pommes de terre	émincées	500 g	20/25 mn
Pommes de terre	avec leur peau	500 g	30/40 mn
Maïs	frais	2 épis	55/60 mn (les retourner fréquemment)
Pommes	fraîches, en 8 morceaux	500 g	10/15 mn
Poire	fraîche, en 6 morceaux	500 g	10/15 mn

Poissons et fruits de mer

- Du poissons surgelé peut-être cuit à la vapeur sans décongélation en augmentant le temps de cuisson (environ 10 %).

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson vapeur
Truites	fraîches	2 pièces de 150 g	18/25 mn
Steak de thon	frais	2 pièces de 200 g	25/30 mn
Dorade	fraîche, entière	400 g	18/25 mn
Filets de Rosefish	frais	2 pièces de 200 g	15/18 mn
Filets de merlan	frais	2 pièces de 140 g	15/18 mn
Crevettes	surgelées	450 g	15/20 mn
Moules	dans leur coquille	1000 g	18/25 mn
Calamar	surgelés	600 g	20/25 mn
Homard	entier	2 pièces	30/35 mn

Viandes, volailles et oeufs

- De la viande tendre, peu grasse, en tranche très fine convient le mieux à ce type de cuisson.
- La viande doit être lavée et bien séchée afin d'éviter tout risque d'écoulement de jus du panier vapeur.

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson vapeur
Escalopes de dinde	fraîches	2 pièces de 150 g	25/30 mn
Cuisses de poulet	fraîches	2 pièces de 150 g	25/30 mn
Côtes de veau	fraîches	2 pièces de 150 g	30/35 mn
Côtelettes d'agneau	fraîches	2 pièces de 120 g	25/30 mn
Saucisses de Francfort	fraîches	2/8 (percer la peau)	8/10 mn
Saucisses de boeuf	fraîches	2/8 (percer la peau)	8/12 mn
Oeufs mollets	dans leur coquille	2/10 taille moyenne	10/12 mn
Oeufs durs	dans leur coquille	2/10 taille moyenne	15/20 mn

Riz, céréales, aliments allant au four

- Utiliser le panier à riz ⑤ en ajoutant la quantité nécessaire de liquide aux riz, céréales, etc ...
- Lorsqu'on utilise les 2 paniers vapeur en même temps, commencer la cuisson du riz (ou céréales, etc ...), plus longue, dans le panier à riz ⑤ placé dans le panier vapeur inférieur avec le couvercle ⑤. Laisser avancer la cuisson. Puis retirer le panier vapeur, placer le deuxième panier avec les aliments sur la partie inférieure ① (c'est-à-dire le socle de l'appareil) et poursuivre la cuisson du riz, etc ... en reposant le panier vapeur sur le dessus.

Aliment	Quantité	Niveau d'eau dans la base ①	Niveau d'eau dans le panier à riz ⑤	Temps de cuisson vapeur
Riz Basmati	250 g	max	300/400 ml d'eau	35/40 mn
Riz long	250 g	max	300/400 ml d'eau	35/40 mn
Riz complet	250 g	max	300/400 ml d'eau	45/50 mn
Riz au lait	250 g	max	750 ml de lait	60 mn
Maïs (repas indien) 250 g	250 g	max	750/1000 ml d'eau	20/25 mn

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. A part la base ①, tous les éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle ou manuellement avec un produit vaisselle courant. L'accélérateur de vapeur ⑧ peut être retiré pour être nettoyé. Pour un nettoyage efficace, le fond des paniers peut être démonté ; et doit être remonté ⑭ de nouveau après le nettoyage. Essayez la base ① avec un chiffon humide.

Rangement

Pour un rangement simple après utilisation, les paniers peuvent être empilés les uns dans les autres ⑬.

Suivez les marquages correspondants (I & II) ; le panier I s'empile dans le panier II.

Le cordon d'alimentation peut être rangé comme illustré ⑯.

Détartrage

Après avoir utilisé le cuiseur vapeur pendant un certain temps (et selon que l'eau de votre région soit plus ou moins calcaire), une couche de calcaire recouvre l'élément chauffant ⑤ du bloc de base ①. L'appareil doit alors être détartré.

Remplir la base de vinaigre blanc de façon à recouvrir l'élément chauffant. Mettre l'accélérateur de vapeur ⑥ en place. Recouvrir l'appareil, brancher le cordon et sélectionner le temps de cuisson à 15 minutes. Si la couche de calcaire est toujours visible après 15 minutes, recommencer l'opération. Une fois l'appareil et le vinaigre refroidis, vider la base. Rincer cette dernière ① 3 à 4 fois avec de l'eau tiède. Le calcaire restant peut être retiré de l'accélérateur de vapeur à l'aide d'une brosse.

Sauf modifications.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

